



HAL
open science

Introduction à la cuisine birmane

François Robinne

► **To cite this version:**

François Robinne. Introduction à la cuisine birmane. Cahiers de l'Asie du sud-est, 1982, 11-12, pp.147-192. <halshs-01866995>

HAL Id: halshs-01866995

<https://shs.hal.science/halshs-01866995v1>

Submitted on 3 Sep 2018

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



HAL Authorization

INTRODUCTION A LA CUISINE BIRMANE

AVANT-PROPOS

L'étude présentée ici porte uniquement sur la cuisine ; elle s'inscrit dans le cadre d'un travail sur l'alimentation proprement dite ; travail poursuivi en Birmanie pendant l'année 1983-1984.

Les références bibliographiques comprennent trois types d'ouvrages : 1) des monographies, des études historiques etc., relatives à l'ethnie birmane ; 2) des travaux spécialisés en majorité consacrés aux questions alimentaires propres à l'Asie du sud-est ; 3) quelques ouvrages de base sur l'alimentation en général. L'exposé développe les thèmes qui nous ont paru les plus représentatifs de la cuisine birmane.

La compilation d'ouvrage sur laquelle repose la présente étude comprend, notamment, deux ouvrages birmans et une liste de 96 couples « d'ingrédients incompatibles » également en birman ; par ailleurs, les dictionnaires birman-français et birman-anglais ont été très souvent utilisés. Pour la rédaction, nous avons choisi de transposer nos notes sous une forme lexicographique sans doute loin de la réalité vivante, mais qui évite d'alourdir le contenu de chaque rubrique à force de paraphrases.

Les mots birmans sont cités en transcription phonologique à l'aide de l'alphabet phonétique international.

Les trois tons utilisés en birman sont notés comme suit. Le ton haut est marqué après la syllabe : / - ' /, le ton moyen avant : / ` - / et le ton bas n'est pas marqué. L'occlusion glottale est rendue par un point d'interrogation, à défaut du signe spécifique.

I - LE RIZ

1) Les variétés de riz cultivées en Birmanie

Sans entrer dans le détail des variétés de riz dont l'identification est affaire de spécialistes, il est toutefois nécessaire d'en souligner certains traits, que les Birmans connaissent bien car de la qualité du riz dépendent la préparation et la consommation quotidiennes.

En français, comme dans la plupart des langues occidentales, il n'existe qu'un seul mot pour « riz », et seule l'adjonction de déterminants permet de distinguer le riz cuit du riz cru, le riz sur pied ou en grain, le grain vêtu ou blanchi. L'anglais, à peine plus précis, distingue toutefois le riz à l'état brut ou « paddy » - ce terme étant d'ailleurs emprunté au malais - et le riz prêt pour la cuisson (rice) ; distinction capitale parce que, d'une part, le riz enfermé dans son enveloppe peut se conserver plusieurs années alors que le riz blanchi, ou décortiqué seulement, ne se conserve pas, et, d'autre part, entre le grain vêtu et le grain poli existe une différence de poids : par exemple, un panier de paddy pèse en Birmanie 33,975 kg tandis qu'un panier de riz ne pèse plus que 20,83 kg¹. En birman, cinq qualificatifs sont utilisés pour le riz, dont quatre pour le riz cru et un pour le riz cuit :

- a - / Pyo / désigne le plant de riz à repiquer. Ce stade de croissance du riz ne concernant pas directement la consommation alimentaire, il n'est pas utile de nous y étendre plus longuement.

- b - / Sə`Pa /, mentionné dans les inscriptions (cf. 27, p. 328), est un terme général pour désigner le riz cultivé, *Oryza sativa* Linn. C'est le riz sur pied, le riz engrangé, non décortiqué, encore enveloppé dans sa double enveloppe ou glumelle supérieure et glumelle inférieure. Le mauvais paddy, le paddy raté, sans valeur, est appelé / Sə`Pa HNAN /.

Un riz sauvage, *Oryza coarctata* Roxb., pousse en Basse-Birmanie et est appelé / Sə`Pa yaiN /.

- c - / kə? /, également mentionné dans les inscriptions (cf. 27, p. 329), désigne le riz en épi, quand il est arrivé à maturité. Il se divise, selon Maung Tin Hla (cf. 30, p. 6), en trois

classes principales :

Le / kəʔ`ci / qui est un riz tardif, lent à mûrir, demandant 170 à 200 jours pour arriver à maturité, mais qui rend plus de seize fois la mise. Il est représenté par le *sabanet*, le *byat* et le *meedone* : la notation de ces termes est celle de Maung Tin Hla, et des trois nous n'avons pu identifier que le dernier : *meedone* est en fait l'appellation anglaise de / kə la ci /, terme pali-birman désignant une catégorie de paddy assez dur (cf. 1c, p. 100).

Le / kəʔ`yiN / est un riz hâtif qui vient en 140 ou 150 jours.

Le / məyiN / est également un riz hâtif, planté en novembre et récolté en mars, il mûrit en 140 ou 150 jours.

La distinction principale est donc entre riz tardif et riz hâtif, mais à l'intérieur de chacune de ces variétés existent plusieurs sub-divisions. Le / kəʔ`NoN / et le / kəʔ`La /, notamment, sont deux autres variétés de riz tardif. Le / kəʔ`La / est un paddy de moyenne grosseur, se repiquant dans une faible profondeur d'eau, moissonné fin novembre après 150 ou 170 jours de croissance. D'après Siok Hwa, ce riz moyen englobe le *ngasein*, le *letywezin* et l'*etama*; le *ngasein*, ou / ηəSen / selon notre mode de transcription, est un riz grossier qui arrive à maturité fin décembre et qui rend plus de seize fois la mise. Le même auteur ajoute que le / kəʔ`La / et le / kəʔ`ci / constituent à eux seuls 95 % de la superficie totale de paddy cultivé (cf. 47, p. 37). Comme riz hâtif, il y a aussi le / kəʔ`Ti / qui rend deux récoltes par an.

Le riz gluant, non mentionné dans les inscriptions, est appelé / kəʔ`NiN /. C'est une variété de paddy qui mûrit fin décembre et rend près de quatorze fois la mise. Il est consommé en particulier à la fête de la moisson.

- d - / shaN / désigne le riz blanchi, c'est-à-dire prêt à être bouilli et consommé. Dans les inscriptions, / shaN / est généralement distingué de / mə yiN /, opposition qui n'a pas lieu d'être actuellement puisque le premier désigne un grain de riz décortiqué et le second une variété de paddy hâtif.

Nous avons vu que l'appellation pour paddy est / Sə`Pa /, mais lorsque que l'on tient à préciser qu'il s'agit bien du grain / ShaN /, et de son enveloppe, / shə`phue / - la balle est appelée / `phue / et le son / `phue nu / - on emploie alors le terme / Sə`Pa`loN /, / `loN / marquant la totalité. Le grain décor-

tiqué, débarrassé de sa balle mais encore revêtu du son, est appelé /`loN Ti/ : s'il n'est pas consommé à cause du goût qu'il donne à la cuisson, c'est cependant sous cette forme que le riz destiné à la bière et à l'alcool est bouilli (cf. 3, p. 339).

- e - / thə`miN / désigne le riz cuit en général.

2) Préparation du riz : du paddy au riz prêt à être cuit

L'inventaire des moyens techniques employés au cours des phases successives de la transformation du riz sur pied en riz cuit est abordé avec le souci constant de ne pas dissocier l'instrumental du gestuel, tant dans la description que dans les termes vernaculaires correspondants. En cela nous suivons de près la démarche de Bernard Koechlin pour qui « l'ethno-technologie marque la volonté de participer à la recherche d'une humanisation du fait technique... qui doit être étudié non pas uniquement à travers l'objet ou l'instrument en soi, mais à travers l'homme actant... » (cf. 23, p. 9).

Décortiquer, blanchir et vanner sont les opérations préliminaires (souvent quotidiennes) à la cuisson du riz. Nous verrons plus tard à préciser ces termes dont l'appellation est fonction des instruments utilisés.

En effet, on peut utiliser pour décortiquer soit un moulin, / ce? Sɛ? /, / ce? - / signifiant « broyer » et / Sɛ? /, « moulin », soit un pilon qui peut être de deux sortes : fixe lorsqu'il est manoeuvré au pied, auquel cas il est appelé /`mɔN/, « bras, fléau » et / shoN /, « mortier » ; mobile lorsqu'il est manoeuvré avec les mains, auquel cas il est appelé / lɛ? shoN /, c'est-à-dire un mortier, / shoN /, à main, / lɛ? /².

Le moulin est surtout répandu dans les Hautes Terres de Birmanie, quoi qu'attesté dans les villages de Basse Birmanie par Shway Yoe qui en fait la description suivante :

« Le moulin se compose de deux meules de bois, épaisses de deux pieds chacune, dont les faces intérieures, rugueuses, sont file-tées à partir du centre sur 1/4 d'inch de profondeur. La meule supérieure a une forme d'entonnoir à l'intérieur duquel sont versés les grains. Elle est actionnée à l'aide d'un manche dans un mouvement de va-et-vient et le paddy, ainsi agité entre les meules, retombe sur une natte, débarrassé de sa première enveloppe » (cf. 46, p. 80).

En plus de ce moulin à mouvement alternatif, un moulin à mouvement continu est également attesté en Birmanie, notamment chez les Marma qui dédaignent pourtant ce procédé jugé trop pénible et qui nécessite de recréuser plusieurs fois par semaine les cannelures à la gouge (cf. 2, p. 58). Bien que le mouvement alternatif et le mouvement continu – dont le passage de l'un à l'autre est obtenu par l'ajout d'une bielle – impliquent deux manipulations différentes, nous n'avons relevé qu'une seul terme correspondant au décortiquage du paddy à l'aide d'un moulin : / ce? /, déjà noté, qui signifie « broyer ».

Le pilon-mortier est donc plus volontiers utilisé, et entre les deux types : à pied ou à main, il semble que ce dernier soit le plus fréquemment employé en Birmanie centrale (cf. 13, p. 55 + photos). Contrairement au pilon à main où deux ou trois femmes pilent alternativement les grains de paddy amassés dans un mortier reposant sur le sol, le pilon manœuvré au pied n'est utilisable que par une seule personne à la fois et le mortier est enterré dans le sol.

Le blanchiment se fait également au pilon, à pied ou à main. Dans un cas comme dans l'autre, un pilon à bout arrondi est utilisé pour le décortiquage, tandis que la surface percutante est large et aplatie lors du blanchiment : « alors que le décortiquage se fait au moyen du pilon qui frappe le grain, pour le blanchiment, le pilon brasse surtout les grains qui se frottent et se polissent » (cf. 3, p. 341).

Quel que soit l'instrument utilisé, il n'existe qu'un seul terme pour « décortiquer » : / `thoN- /, qui signifie « broyer, piler, écraser dans un mortier »³; de même, il n'existe qu'un seul terme pour « blanchir » : / phu?- /, c'est-à-dire « nettoyer en frappant ». Et encore peut-on dire / Sə`Pa phu?- / pour décortiquer et / shaN phu?- / pour blanchir, la distinction ne résidant que dans l'emploi du terme « riz » approprié à la phase de transformation du grain (cf. 1d, p. 109 et 1e, p. 164).

Cependant, le vocabulaire marque bien la différence gestuelle entre le décortiquage au moulin et le décortiquage au pilon : on dit en effet que le moulin « broie » les grains tandis que le pilon les « bat ». En d'autres termes, le broyage obtenu par percussion oblique posée et le battage obtenu par percussion perpendiculaire lancée sont linguistiquement distingués.

La force déployée pour le décortiquage et le blanchiment est sensiblement la même lorsque le travail se fait au pilon à main, mais, dans le cas du pilon à pied, l'effort est plus considérable pour le décortiquage. Par contre, le temps imparti aux deux opérations varie du simple au double. D'après L. Bernot, « on compte en effet deux fois plus de temps pour décortiquer que pour blanchir et il faut plus de temps pour décortiquer et blanchir le riz glutineux que pour le riz ordinaire. Le moulin permet de décortiquer 100 kg de paddy par jour, soit deux fois ce qu'on peut faire avec le pilon » cf. 5, p. 117).

Les brisures de riz qui résultent nécessairement du décortiquage sont appelées / shaN `Coshon Na / ou / SHə `Kue /. Le riz brisé lors du dépiquage est appelé / SHə `Kue `CaN /, terme qui signifie aussi « grosses brisures de riz », par opposition aux « petites brisures de riz », / SHə `Kue Nu /.

Les grains sont vannés une première fois, après le décortiquage, pour séparer la balle, et une deuxième fois, après le blanchiment, pour séparer le son. Le vannage se fait toujours en deux temps : les grains placés dans le van sont tout d'abord agités par des mouvements verticaux qui séparent l'enveloppe du grain, et, ensuite, par des mouvements circulaires qui répartissent la balle, le son ou les brisures au centre du van et le grain sur le pourtour. Vanner le riz en le faisant sauter se dit / shaN pya- / et vanner le riz par mouvements circulaires se dit / ShaN `UaiN- /. La dextérité de certaines femmes permet, lors du vannage, non seulement de séparer la balle du grain, mais aussi de séparer le grain de riz entier des brisures de riz et même de sélectionner par vannage le riz lourd de haute qualité, / shaN `yiN /, du riz moyen, / shaN la? /.

Le tableau suivant résume l'ensemble des données concernant la transformation du riz⁴.

Cahiers de l'Asie du Sud-Est

	DÉCORTICAGE	POLISSAGE	VANNAGE	
<p>TERMES</p> <p>DÉSIGNANT</p> <p>L'ACTION</p>	<p>1) / ce?- / : décortiquer au moulin</p> <p>2) / `niN- / : décortiquer au pilon à pied, on dit plutôt</p> <p>3) / `thoN : décortiquer au pilon à bras</p>	<p>/ phu?- / blanchir</p>	<p>/ shaN pya- / : vanner le riz verticalement</p> <p>/ shaN `UaiN- / : vanner le riz circulairement</p> <p>/ hle'- / : vanner * terme général</p>	
<p>INSTRUMENTS</p> <p>UTILISÉS</p>	<p>1) / ce? Se? / : moulin</p> <p>2) / `mɔN shoN / : pilon à pied</p> <p>3) / le? shoN / : pilon à bras</p>	<p>1) / `mɔN shoN / : pilon à pied</p> <p>2) / le? shoN / : pilon à bras</p>	<p>/ `Sə `Kɔ / : van</p>	
<p>NOM</p> <p>DU</p> <p>GRATIN</p>	<p>/Sə `Pa / : paddy</p> <p>/ `loN Ti / : riz décortiqué</p>	<p>/ shaN / : riz blanchi</p>	<p>/Sə `Pa /</p> <p>1° vannage</p>	<p>/ shaN / :</p> <p>2° vannage</p>
<p>PARTIES</p> <p>A</p> <p>ENLEVER</p>	<p>/ phuè / : balle</p>	<p>/ `phuè nu / : son</p>	<p>/ `phuè / :</p> <p>balle</p>	<p>/ `phuè nu /</p> <p>son</p>

3) Le vocabulaire birman du riz

En birman, « manger » se dit / `sa- / ou, de manière plus familière, / ce?- /, ou encore / `sa θo?- / qui signifie littéralement « manger et boire ». Mais généralement on dit / thə-`miN `sa- /, c'est-à-dire « manger le riz cuit ». En fait le mot riz apparaît fréquemment dans les termes alimentaires, comme par exemple : / thə-`miN `khu- /, « servir le riz » mais aussi « servir le repas en général » ; / thə-`miN ηa?- /, « être affamé » ; / thə-`miN sha- /, « avoir faim » ; / thə-`miN `sa `Pue /, « réception à un repas, festin ». On pourrait encore compléter la liste, mais outre le dictionnaire birman-français auquel il est possible de se référer, nous aurons l'occasion de rencontrer par la suite quelques autres de ces termes construits sur / thə-`miN /.

Par ailleurs, la référence au riz dépasse bien souvent dans un grand nombre d'expressions le seul aspect de l'alimentation :

- / thə-`miN `sa Pyi`la / qui signifie « avez-vous mangé ? » « est un peu, écrit L. bernet, la formule de politesse, l'expression qui brise la glace, la question qui appelle le dialogue, une phrase correspondant à notre « comment ça va ? », expression, elle aussi, d'une valeur sociologique supérieure à sa valeur sémantique » (cf. 3, p. 307) ;
- / thə-`miN `sa `ye θo? /, littéralement : « le manger et la boire », sens propre : « connaissance élémentaire en général » ;
- / thə-`miN tə lo? /, littéralement : « une bouchée de riz », sens propre : « juste de quoi vivre, juste sa suffisance » ;
- / thəməye `chəN `Si /, littéralement : « de façon que l'eau de cuisson du riz coule à flots », sens propre : « en cuisant pour un grand nombre de personnes, en offrant un grand festin » ;
- / thəməye ηε'- /, sens propre : « verser le surplus d'eau de cuisson du riz », sens figuré : « être très occupé à une besogne domestique, à la cuisine, etc., être affairé » ;
- / thəməye Pu `si / désigne les lignes latérales que l'on ne doit pas franchir dans une sorte de jeu de barres sous peine de passer « la limite de l'eau brûlante du riz », c'est-à-dire de perdre ;

- /thəməye Pu La ʃa `hluɛ-/ , littéralement : « détourner la langue de l'eau de riz brûlante », sens propre : « se décharger sur autrui d'une tâche ennuyeuse, ou, reporter un blâme sur autrui » ;
- /thə`miN lɛ? SHoN `sa/ , femme épousée en accomplissant l'un des actes symboliques du mariage traditionnel : manger ensemble, c'est-à-dire une « femme épousée légalement » ;
- /thə`miN `LoN tɔshe ʃo? / , littéralement : « être effrayé par l'esprit d'un grain de riz » qu'on aurait, par mégarde, collé sous son pied, c'est-à-dire au sens propre : « faire des cauchemars » ;
- /thə`miN `LoN Si- / , littéralement : « aligner les grains de riz », sens propre : « dormir, faire la sieste » ;
- /thə`miN `?o`kuɛ- / , littéralement : « avoir sa marmite à riz cassée », sens propre : « perdre son emploi » ;
- /thə`miN `?o`ci- / , littéralement : « avoir une grande marmite à riz », sens propre : « avoir une grande famille, avoir beaucoup de bouches à nourrir ».

II - CUISSON DES ALIMENTS

La cuisson nécessite la plupart du temps une préparation préliminaire des aliments. A part le riz, dont nous avons vu les différentes phases de transformation en détail, les légumes, les viandes et les poissons sont soigneusement épluchés, hachés, coupés etc. Ce sont ces mots que nous allons tout d'abord essayer de répertorier avant d'aborder les différents modes de cuisson. Il va sans dire que l'énumération qui suit n'est qu'une indication vers quoi la recherche doit s'orienter ; elle ne constitue en aucun cas une liste exhaustive des gestes relatifs à la préparation culinaire, ceux-ci n'étant d'ailleurs pas décrits mais tout au plus devinés.

1) Les gestes

« Rincer », « laver », se dit / `she- / , ou / ye `she- / , c'est-à-dire « laver avec de l'eau ». Un autre terme, / `she `co- / , qui a le même sens, est fréquemment utilisé lorsqu'il s'agit de

nettoyer la viande : comme le poisson, la viande est en effet toujours lavée avant d'être cuite.

« Couper », « découper en morceaux », se dit /kho?-/, mais ce verbe est rarement employé seul : il est parfois suivi d'un autre verbe qui précise plus ou moins le sens, comme par exemple : /kho? THi?-/, « débiter en morceaux », /THi?-/ signifiant « entailler » ; /kho? `paiN-/, « découper, débiter, morceler », /`paiN-/ signifiant « diviser » ; /kho? phya?-/, « découper, couper en morceaux », /phya?-/ signifiant « couper en deux ».

Découper menu, hacher », se dit /`siN-/, ou /`siN `Kɔ-/, ou encore /`siN kho?-/ ; ce dernier terme, où l'on retrouve /kho?-/, « couper, découper », signifie « débiter en petits morceaux, hacher au couperet ». On dit aussi /hnu?-/, ou /hnu? siN/, « couper en petits morceaux ».

« Couper en tranches » se dit /`hli-/. L'expression /`po ti `hli-/ signifie « découper en tranches d'une manière particulière, préambule d'une marinade, comme pour les mangues, les oignons etc. (cf. 21, p. 657).

« Briser, séparer, inciser, diviser en plusieurs parties », se dit /`khuε-/. Diviser en deux parties égales se dit /Uε?-/, ou, déjà noté, /phya?-/.

/pε?-/ signifie « être pulvérisé, être écrasé, moulu ou pilé très fin ». On retrouve ce verbe dans /pε? pε `thɔN-/, « piler très fin », /`thɔN-/ ayant le sens de « broyer, piler, concasser » et aussi « décortiquer au pilon à bras » (cf. pp. 6 et 8) ; /pε?-/ figure également dans /ce pε?-/, « réduire en poudre, pulvériser finement ».

« Éplucher, décoller de » se dit /khua-/ ou /?ə' khuN khua-/, /?ə' khuN/ signifiant « écorce, peau de fruit, peau d'animal ». Deux autres termes ont également le même sens, il s'agit de : /?ə' khuN hnua-/, avec /hnua-/ qui signifie « dépouiller », peler, éplucher », et /?ə' khuN θiN-/ avec /θiN-/ qui signifie « éplucher, enlever ». Notons à propos de l'épluchage des fruits et des légumes que cette opération se fait dans le sens opposé à soi, tandis qu'en Europe le mouvement est inversé. Dans les deux cas, il s'agit d'une percussion oblique pesée.

Deux termes, parfois réunis, sont employés pour « remuer, mélanger » : /hmue- / et /`yɔ- / ; on dit souvent /hmue `yɔ- /.

Un autre terme, / hlo- /, signifie « remuer dans un mouvement de va et vient, en avant, en arrière ».

« Malaxer, pétrir », se dit / nɛ- /, ou encore / θo?- /.

2) Les modes de cuisson

Il y a trois modes de cuisson différents : à l'eau, à sec, ou au corps gras, que l'on peut compléter par un quatrième : la distillation.

- a - Cuisson à l'eau

« Cuisiner, faire cuire » se dit / chɛ?- / ou / thə`miN chɛ?- /, ce dernier terme signifiant, au sens restreint, « faire cuire le riz » et, au sens large, « faire la cuisine, préparer le repas ». Remarquons que / phyo?- /, « bouillir », associé à / chɛ?- /, « cuisiner » prend alors le sens beaucoup plus large de « faire cuire, faire la cuisine », ce qui montre bien l'importance de la cuisson à l'eau.

« Bouillir » se dit indifféremment / phyo?- /, / puɛ?- / ou / shu- /, mais nous ne sommes pas en mesure d'établir la distinction, s'il y en a une, entre chacun de ces termes. Le mot composé / shu puɛ?- / signifie « être en ébullition, bouillir, faire des bulles ».

« Faire chauffer de l'eau, ou un liquide quelconque, sans porter à ébullition », se dit / co- /, terme qui recouvre trois opérations : 1) faire chauffer un liquide ; 2) faire fondre, liquéfier, en chauffant ; 3) faire infuser. Il peut prendre le sens de « faire bouillir » lorsqu'il est associé à / chɛ?- /, dans / co chɛ?- /.

« Cuire à la vapeur » se dit / `PoN- /, terme qui signifie également « cuire, faire cuire ». On retrouve ce mot dans l'expression / thoN `PoN chɛ?- /, c'est-à-dire « faire recuire (du riz) à la vapeur », mais on dit plutôt / thə`miN PoN- / qui est d'un emploi moins local.

- b - Cuisson au corps gras

/ shi pyaN- / signifie « faire revenir une préparation culinaire de façon qu'il ne reste plus de jus ». c'est aussi le nom du plat cuisiné de cette manière, de telle sorte qu'il soit rissolé. / shi / ou / ?əshi / est le nom donné à la graisse, végétale ou animale, le terme pour « huile ».

/ shi Pu `tho- / signifie « frire dans une très petite quantité d'huile en y jetant, quand elle est brûlante, des assaisonnements tels qu'oignons, ail, curcuma ».

/ cɔ - / signifie « frire, faire revenir ». On dit aussi / cɔ hɔ - / lorsque l'on veut préciser qu'il faut « remuer », / hɔ - /.

- c - Cuisson à sec

Ce type de cuisson peut se faire avec ou sans contenant. Le mot / pho? - / est applicable indistinctement aux deux méthodes : il signifie « rôtir ou brûler en mettant dans ou sur le feu ».

« Griller, ou rôtir directement sur le feu ou les braises » se dit / kiN - /.

« Griller, cuire sur le gril, cuire par le feu mais sans contact » se dit / `mi kiN /. Le gril (rond) utilisé dans ce cas est appelé / kiN Pyi? / et la broche, parfois employée, pour griller le poisson notamment, est appelée / tɔ So' /.

« Cuire à l'étouffée »⁵ se dit / zɔʒi maN - / ou / zɔ maN - /. On utilise pour cela soit un récipient dont on a luté le couvercle, soit un bambou clos aux deux extrémités. Le riz gluant est généralement cuit de cette manière : / `khɛ laN ci Tɔ? / ou / `khɛ laN ci / désigne « le tube clos fait d'un entre-nœud de bambou », / ci Tɔ? /, dans lequel se trouve « le riz gluant cuit à l'étouffée », / `khɛ laN /.

- d - Distillation

« Distiller » se dit / `PoN khaN chɛ? - /.

3) La conservation des aliments

Les aliments sont rarement conservés, en partie à cause de l'altérabilité de la matière azotée dans les régions tropicales ; nous avons vu, par exemple, qu'il est impossible de prévoir une réserve de riz blanchi ou seulement décortiqué. Et si l'engouement pour des saumures telles que le / ɲapi' / ou le / ɲaN Pya ye / est, bien entendu, une question de goût, « leur développement doit également être considéré comme une méthode originale de se créer des réserves azotées » (cf. 15, p. 3). Les termes relatifs à la conservation sont donc peu nombreux :

/ ca? TiN - / ou / ca? Tai - / ont le même sens : « fumer, mettre sécher au-dessus du feu » ; / ca? / désigne la « claie » ou le support ajouré que l'on place au-dessus de l'âtre pour y déposer les épices, sel, etc., qui craignent l'humidité.

/ seN - / signifie « tremper, mettre à tremper, faire

macérer ». / chiN seN- / signifie « faire macérer dans un liquide acide », et / chiN PHa? tɛ'- /, « macérer dans le vinaigre » ; le terme / chiN / ayant le sens de « être acide ».

/ chɔ? - / signifie « être desséché, être sec ».

/ `sa Na ye? KHa / sert à désigner les conserves, les provisions de longue conservation ; on dit aussi / `sa ye ye? KHa /.

/ shi SeN / est l'appellation des fruits et des légumes conservés dans l'huile : mangues vertes, citrons, etc.

/ thə `miN CHɔ? / désigne le riz cuit, que l'on met à sécher pour qu'il ne s'abîme pas ; on peut alors le conserver plus d'un mois, le faire revenir à l'huile ou en faire des gâteaux en le grillant, le réduisant en farine et y ajoutant de la mélasse pour en faire la friandise dite / ?ənu?a? /.

4) Les ragoûts

Lors d'un repas complet le riz n'est jamais mangé seul mais accompagné d'un plat de légumes, de viande ou de poisson, appelé / `hiN / quel que soit le contenu. Le mot / `hiN / doit être traduit par « ragoût » de préférence à « curry » dont le sens indien : assaisonnement composé de piment, de safran et d'autres épices pulvérisées, n'est en rien comparable au plat birman.

Tout ingrédient entrant dans la composition d'un ragoût est appelé / `hiN `ce / ou / `hiN lya /. Un salmigondis, c'est-à-dire un ragoût fait de restes de viande, est appelé / `hiN `le /.

Un repas complet est appelé / `khɛ buɛ `sa buɛ / ou / `khɛ buɛ bɔ SiN? /, / `khɛ buɛ / signifiant « nourriture, mets », mais ce terme désignait autrefois la « nourriture crue » uniquement.

La nourriture des bonzes est appelée / khaN `shuN / ou / `shuN /.

III - QUELQUES EXEMPLES DE PRÉPARATIONS CULINAIRES

Il y a en Birmanie très peu de livres de cuisine car il n'existe pas en fait véritablement de recettes au sens où nous l'entendons, c'est-à-dire « d'indications détaillées de la manière de préparer un mets »⁶, ou du moins y en a-t-il à peu près autant qu'il y a de fines cuisinières. Toutefois, il nous est

apparu utile de présenter un choix de recettes, tirées du livre de San San Yi et que nous avons traduites du birman. Elles présentent en effet l'avantage de donner une idée (très) générale des ingrédients couramment utilisés, la façon dont ils sont préparés et cuits, et aussi de nous familiariser avec les termes culinaires.

1) Le riz

- a - Riz bouilli ordinaire

Avant d'être cuit, le riz est lavé : il est placé dans un « panier », /shaN `she `təN/, réservé à cet effet et il est nettoyé dans une ou deux eaux ; « l'eau de lavage du riz » est appelée /shaN `she ye/ et n'est pas récupérée.

Le riz est ensuite versé dans une « marmite », /thə `miN `?o/, à raison d'une demie tasse⁷ de paddy environ par personne.

Le niveau d'eau que l'on ajoute doit être environ de deux doigts supérieur à celui du riz (cf. 3, p. 315 et 43, pp. 24-25). Toutefois la quantité d'eau de cuisson nécessaire varie selon la qualité du riz car certaines qualités gonflent et absorbent plus d'eau que d'autres. Selon Mi Mi Khaing, il faut pour la plupart des riz birmans environ une tasse et demi à deux tasses d'eau pour une tasse de paddy ; mais, toujours d'après Mi Mi Khaing, le riz de Haute Birmanie a besoin seulement de 7/8 à 1 tasse d'eau pour une tasse de paddy ; dans certains cas, il peut être indispensable de verser de l'eau jusqu'à six centimètres au-dessus du riz (cf. 34, pp. 21-22).

Pour la cuisson, il faut couvrir la marmite à moitié et porter à ébullition : en principe le riz est cuit lorsque toute l'eau s'est évaporée, mais si un peu trop d'eau a été versée au départ, il faut alors traverser le surplus en maintenant le couvercle. On laisse alors cuire doucement à vase clos de manière à ce que le riz finisse de gonfler dans sa propre vapeur.

Le temps de cuisson du riz : entre une vingtaine de minutes et une demi-heure, est appelé /thə `miN `?o' tə loN CHε/.

/thə `miN CHε?-/ , déjà noté, signifie « faire cuire le riz ». Lorsque l'on veut préciser que le riz est cuit dans très peu d'eau, de façon à ne pas avoir de liquide en surplus, on dit alors

/thə`miN ye `KHaN Chε?- /, ce qui signifie littéralement « cuire en épuisant l'eau du riz ».

On appelle /thə`miN ?u `PHōN / le dessus bombé du riz dans la marmite où il est cuit : il est destiné aux bonzes et aux personnes respectables car c'est le meilleur du riz.

Le riz cuit, refroidi, que l'on mange au repas suivant, est appelé /thə`miN chaN /.

- b - Riz aux haricots (cf. 43, pp. 22-23, n° 9)

Riz, / shaN /	
Haricots, / `Pēni le /	
Beurre, / `tə pa? /	340 g
Sel, / `sha /	un peu
Cardamone, / PHəlse´ /	un peu
Clou de girofle, / `le hpiN /	un peu
Cassie, / Kəya Ue /	un peu
Oignons, / cε?θuN ni /	8

Laver le riz.

Tremper les haricots dans l'eau, trier, nettoyer et enlever les saletés.

Faire chauffer l'huile en y jetant, quand elle est brûlante, les oignons. Puis ajouter la cardamone, le cassis et les clous de girofle. Remuer.

Ajouter le riz, / shaN /, dans la casserole d'huile bouillante. Mélanger. Puis verser environ deux doigts d'eau salée.

Retirer les haricots de leur eau, les verser dans la casserole et remuer. Laisser les haricots et le riz prendre de la consistance en faisant cuire à feu doux jusqu'à ce que le jus se soit évaporé. Servir à ce moment.

Rincer le porc et le couper en petits morceaux.

Hacher l'ail et les oignons après les avoir épluchés.

Bien mélanger le porc avec le sel, l'ail, l'oignon, les œufs, « l'eau de poisson », le piment et la chapelure.

Quand on a obtenu une certaine consistance, recouvrir le tout avec les rondelles de tomate. Ajouter l'huile.

Mettre de l'eau à chauffer.

Ajouter le porc dans l'eau chaude en prenant garde que l'eau ne dépasse pas. Puis mettre un couvercle.

Mettre à feu doux quand l'eau bout.

Laisser sur le feu pendant 30 minutes. Servir ensuite lorsque c'est refroidi.

- b - Friture au vermicelle de riz (cf. 43, pp. 20-21, n° 8)

Vermicelle, / ca shaN /	287,40 g
Poulet, / cε? θa /	479,00 g
Ail et oignon, / cε? θuN PHyu ni /	3 environ
Œufs, / `bε ?u /	4
Huile, / shi /	287,40 g
Sel, / `sha /	un peu
« Eau de poisson », / ηaN Pya ye /	2 cuillerées
Pousse d'oignon, / cε? θuN Me? /	1 botte
Feuilles de moutarde, / MoN piN yue? /	1 botte
Haricots (?), / `Pε piN po? /	95,80 g

Mettre le vermicelle à tremper dans l'eau.

Saupoudrer de sel le poulet après l'avoir coupé en morceau.

Couper l'ail et l'oignon en rondelles, et les verser dans l'huile chaude.

Faire frire les morceaux de poulet, et, une fois roussis, ajouter les haricots et les feuilles de moutarde.

Puis ajouter le vermicelle.

Quand le tout est bien revenu, verser « l'eau de poisson » en mélangeant.

Après avoir fait cuire les œufs, les couper en morceaux, les mettre dans le plat, et remuer.

Rincer les pousses d'oignon et les répandre sur le plat.

Couvrir.

Lorsque tout le jus s'est évaporé, laisser refroidir un peu et servir.

- c - Poulet jeune homme (cf. 43, pp. 41-42, n° 21)

Poulet, / cε? θa /	958 g
Ail, / cε? θuN PHyu /	4 gousses
Oignon, / cε? θuN ni /	5 gousses
Piment (le fruit), / ρoyo? `θi thoN /	8 fruits
Masala, / Mashala /	1 cuillerée
Sel, / `sha /	un peu
« Eau de poisson », / ηaN Pya ye /	3 cuillerées

Débiter le poulet et le rincer à l'eau, ajouter un peu de sel, d'eau de poisson et de safran. Mélanger.

Piler et réduire en poudre le piment, le gingembre, l'ail et les oignons et mélanger le tout avec le poulet et le masala. Puis ajouter l'huile et malaxer à nouveau. Préparer des boulettes pour la cuisson.

Servir quand c'est bien chaud, avant que l'huile et le jus pimenté ne dégorgent.

- d - Riz coco (cf. 43, pp. 24-25, n° 10)

Riz, / shaN /	
Noix de coco, / ?ɔN `θi /	4
Huile végétale, / `Pɛ shi /	340 g
Sel, / `sha /	un peu
Oignon, / cɛ? θuN ni /	

Gratter les quatre noix de coco pour en extraire le jus. Ajouter de l'eau chaude au jus de coco, jusqu'à obtenir une mixture de cinq ticals. Mélanger le tout en saupoudrant de sel. Presser le liquide dans un torchon.

Rincer le riz dans de l'eau.

Verser le liquide (eau, coco, sel) dans la casserole : il doit recouvrir le riz d'environ deux doigts.

Ajouter l'huile et porter à ébullition.

Une fois l'eau évaporée, ajouter les oignons coupés en quatre et remuer sans abîmer les oignons.

Le riz gonfle à mesure que l'eau s'évapore. Laisser cuire à feu doux. Faire un peu refroidir et servir.

- e - Riz au beurre (cf. 43, pp. 29-30, n° 13)

Riz, / shaN /	
Beurre, / `to pa? /	287,40 g
Oignon, / cɛ? θuN ni /	287,40 g
Sel, / `sha /	un peu
Huile, / shi /	33,92 g
Cassie, / kəya Ue /	10 feuilles
? / θ. ? gya Po KHo? /	5 feuilles
Cardamone, / PHəlasə /	un peu

Passer au tamis et nettoyer le riz.

Éplucher les oignons et les couper en rondelles.

Faire chauffer le beurre et l'huile dans un plat et y jeter les rondelles d'oignon.

Attendre que les oignons soient bien dorés et ajouter le riz.

Remuer.

Quand le riz a pris une certaine consistance, verser de l'eau de manière que à ce que le riz soit recouvert d'environ un doigt, et saupoudrer de sel. Laisser cuire en faisant attention à ce qu'il reste toujours un peu d'eau.

Mélanger sans arrêt jusqu'à ce que l'eau bouille.

Une fois l'eau évaporée, mettre à feu vif.

Ajouter le / θi? gya Po KHO? /, du cardamone. Remuer.

Servir.

2) Ragoûts de viande

- a - Porc bouilli (cf. 43, pp. 9-10, n° 1)

Porc, / Uε? /	670 g
Œufs, / `bε ?u' /	3
Oignons, / cε? θuN ni /	4
Ail, / cε? θuN PHyu /	4
« Eau de poisson », / ηaN Pya ye /	2 cuillerées
Sel, / `sha /	un peu
Piment (en poudre), / ηəyo? `KəN hmoN	un peu
Chapelure, / moN cu? ?əhmoN /	5-6 cuillerées
Glutamate, / ?əcho /	un peu

- b - Poulet frit (cf. 43, pp. 53-54, n°29)

Poulet, / cε? θa /	848 g
Piments, / ηəyo? `θi /	5 fruits
Gingembre, / `chiN /	1 tige
Ail, / cε? θuN PHyu /	3 gousses
Oignon, / cε? θuN ni /	5 gousses
Tomates, / khə yaN CHiN /	à volonté
Sel, / `sha /	à volonté
Huile, / shi /	84,8 g
« Eau de poisson », / ηaN Pya ye /	2 cuillerées

Nettoyer le poulet et le mettre à griller sur un feu vif, saupoudrer de sel et de safran.

Attendre qu'il soit bien doré, puis le déchiqueter en de multiples morceaux filandreux.

Faire chauffer de l'huile. Hacher menu le piment, le gingembre, l'ail et l'oignon, et les jeter dans l'huile brûlante. Ajouter les tomates coupées en quatre.

Une fois les tomates réduites, ajouter les morceaux de poulets et remuer. Verser un peu d'eau. Couvrir.

Laisser cuire à feu doux. Goûter et servir lorsqu'il ne reste plus de jus.

Ragoûts de poisson

- a - Plat de crevettes (cf. 43, pp. 11-12, n° 2)

Crevettes, / PəzoN /	une quarantaine
----------------------------	-----------------

Ail, / cɛ? θuN PHyu /	4 gousses
Oignon, / cɛ? θuN ni /	4 gousses
Gingembre, / `chiN /	1 tige
Tomates, / khə yaN CHiN /	5 tiges
Poivre, / ηəyo? `KəN /	un peu
Glutamate, / `əcho /	un peu
Sel, / `sha /	un peu
Farine de blé, / joN HMoN /	un peu
Lait de vache, / `nuə No' /	1,5 tasse environ
Oeufs, / cɛ? ?u' /	3

Éplucher les crevettes.

Ajouter du sel, du glutamate, des tomates, et pétrir le tout jusqu'à obtenir une pâte consistante.

Couper l'ail et l'oignon en rondelles et les mettre dans l'huile bouillante. Verser le lait et faire chauffer jusqu'à ébullition.

Ajouter les crevettes, le gingembre, le poivre, la farine de blé et les oeufs.

Laisser cuire à feu doux et servir lorsque c'est bien revenu.

Il y a plusieurs façons de préparer un plat de crevettes mais celle-ci est la plus appréciée.

- b - Boulettes acides de poisson chat⁸ (cf. 43, p. 97, n° 7)

Poisson chat, / ηə myiN `θa /	848 g
Huile, / shi /	169 g
Tomates, / khə yaN CHiN /	10
Navets, / moN la ?u' /	5
Gingembre, / `chiN /	1 tige
Safran, / na nuN hmoN /	un peu
« Eau de poisson », / ηaN Pya ye /	2 grandes cuil.
Oignon, / cɛ? θuN ni /	6
Ail, / cɛ? θuN PHyu /	4
Piment, / ηəyo? θi /	5 fruits
Tamarin, / maN ci `θi hmoN /	2
Coriandre, / naN naN PiN /	un peu

Enlever la peau du poisson, le découper en petits morceaux et les mettre à tremper dans l'eau.

Mélanger le sel et le safran. Piler le piment dans un mortier. Mélanger le tout avec le poisson.

Faire quatre boulettes de poisson et les mettre à dorer dans l'huile brûlante sans les cuire.

Verser ensuite dans l'huile le gingembre, le piment, l'ail,

l'oignon, et, en dernier, les tomates.

Ajouter le tamarin après l'avoir bien dilué dans de l'eau.

Quand le jus bout et n'est pas trop liquide, ajouter les navets coupés en rondelles.

Lorsque la sauce est suffisamment relevée, ajouter les boulettes de poisson.

Assaisonner de coriandre et servir.

- c - Friture de poisson chat (cf. 43, p. 97, n° 74)

Poisson chat, / ηə myiN `θa /	848 g
Huile, / shi /	169 g
Oignon, / cε? θuN ni /	8
Ail, / cε? θuN PHyu /	4
Gingembre, / `chiN /	1 tige
Piment, / ηəyo? `θi /	5 fruits
Safran, / na nuN /	un peu
« Eau de poisson », / ηaN Pya ye /	1 grande cuil.
Coriandre, / naN naN PiN /	un peu

Mélanger le sel, le safran, « l'eau de poisson ».

Faire des boulettes de poisson additionnées d'ail, d'oignon et de gingembre pilés, et les mettre dans l'huile bouillante.

Ajouter un peu de coriandre lorsque le jus est réduit et bien rissolé. Servir.

- d - Ragoût de Wallagonia⁹ (cf. 43, p. 99, n° 76)

Wallagonia, / ηəPa? /	958 g
Oignon, / cε? θuN ni /	5
Ail, / cε? θuN PHyu /	4
Piment, / ηəyo? `θi /	5 fruits
Gingembre, / `chiN /	1 tige
Sel, / `sha /	à volonté
Safran, / na nuN /	un peu
Citronnelle, / SəPə liN /	1 feuille
Huile, / shi /	169 g
Coriandre, / naN naN PiN /	un peu

Faire cuire le poisson au court bouillon dans lequel on a mis du sel, du gingembre, du safran, et de la citronnelle.

Faire chauffer de l'huile et jeter, quant elle est brûlante, les piments, l'ail, l'oignon, et un peu de citronnelle.

Mettre le poisson dans l'huile en versant également le court bouillon restant.

Faire revenir le poisson et ajouter un peu de coriandre.

Ajouter quelques piments crus et servir.

- e - Friture aux œufs de poisson¹⁰ (cf. 43, p. 100, n° 77)

Œufs de poisson, / ηəyaN ?u' /	424 g
Oignon, / cε? θuN ni /	4
Ail, / cε? θuN PHyu /	4
Piment, / ηəyo? `θi /	4 fruits
Huile, / shi /	84,8 g
Sel, / `sha /	à volonté
Safran, / na nuN /	à volonté
« Eau de poisson », / ηaN Pya ye /	1 grande cuil.
Pousse d'oignons, / cε? θuN Me? /	2 bottes
Tamarin, / maN ci `θi hmoN /	2

Laver les œufs puis les assaisonner de sel, de safran, et d'eau de poisson.

Hacher finement l'ail, l'oignon, le gingembre, le piment, et faire revenir cette préparation dans de l'huile.

Ajouter les œufs. Remuer le tout.

Verser un peu d'eau et ajouter du tamarin.

Lorsqu'il ne reste plus de jus, recouvrir de pousses d'oignon.

Servir.

- f - Friture de poisson-torpille¹¹ à la feuille de *Morinda* (cf. 43, p. 101, n° 78)

Poisson-torpille, / ηəkhu /	424 g
Oignon, / cε? θuN ni /	4
Ail, / cε? θuN PHyu /	2
Gingembre, / `chiN /	1 tige
Huile, / shi /	84,8 g
Sel, / `sha /	à volonté
« Eau de poisson », / ηaN Pya ye /	1 grande cuil.
Piment, / ηəyo? `θi /	4 fruits
Feuille de <i>Morinda</i> , / `yeyo yue? /	5 feuilles
Safran, / na nuN /	un peu

Frotter et battre le poisson afin de le nettoyer. Le découper en rondelles puis le hacher en menus morceaux.

Mélanger le poisson avec le sel, l'eau de poisson et le safran.

Réduire en poudre le piment, l'ail, l'oignon, le gingembre, en saupoudrer le poisson, et mettre le tout dans l'huile bouillante.

Remuer.

Ajouter un peu d'eau.

Lorsqu'il ne reste plus de jus dans le plat, saupoudrer de *demorinda*. Servir.

4) Ragoûts de légumes

- a - Chou-fleur revenu dans l'huile (cf. 43, pp. 82-83, n° 5)

Chou-fleur, / gɔ Pi PaN /

Poulet, / cɛ? `θa /

Huile, / shi /

Oignon, / cɛ? θuN ni /

Ail, / cɛ? θuN PHyu /

Tomates, / khə yaN CHiN /

« Eau de poisson », / ηaN Pya ye /

sucre, / θə `ca /

Couper le chou-fleur en fines lanières.

Découper le poulet (ou le porc) en petits morceaux.

Jeter dans l'huile bouillante l'ail, l'oignon, les tomates et enfin la viande lorsque les tomates ont réduit.

Ajouter un peu d'eau de poisson et de sucre. Touiller. Couvrir.

Lorsque la viande est cuite à point, / na? - /, ajouter le chou-fleur. Touiller.

Goûter et ajouter un peu d'eau si c'est trop salé. Remettre le couvercle.

Servir avant que le chou-fleur ne se décompose.

- b - Plat d'asperges (cf. 43, pp. 82-83, n° 55)

Asperges, / kəŋu? /

Sel, / `sha /

Huile, / shi /

Tomates, / khə yaN CHiN /

Ail, / cɛ? θuN PHyu /

Oignon, / cɛ? θuN ni /

Poivre, / ηəyo? `KəN /

Glutamate, / ?əcho /

Couper et nettoyer les asperges.

Faire cuire à l'étuvée les asperges, pendant 45 mn, en ajoutant du sel, de l'huile, des tomates.

Ajouter ensuite de l'ail et des oignons coupés en rondelles. Mettre un couvercle et laisser cuire à forte température.

Lorsque ça bout, goûter et rajouter si nécessaire un peu de sel, de poivre et aussi du glutamate.

Servir après avoir laissé un peu refroidir.

- c - Ragoût de papengaye¹² (cf. 43, p. 83, n° 56)

Papengaye, / khə Uε /

1

Oignon, / cε? θuN ni /

Ail, / cε θuN PHyU /

Crevettes séchées, / PəzuN cho? /

Sel, / `sha /

à volonté

« Eau de poisson », / ηaN Pya ye /

Éplucher le papengaye et le couper en rondelles.

Couper en rondelles l'ail et l'oignon et les mettre dans l'huile bouillante. Lorsque c'est bien doré, ajouter un peu de sel, d'eau de poisson et de poudre de crevettes.

Ajouter les rondelles de papengaye et couvrir.

Servir lorsqu'il ne reste plus de jus. Il est possible de rajouter un peu de glutamate.

5) Les soupes

Curieusement San San Yi ne donne pas de recettes de soupes. Nous avons toutefois relevé dans les dictionnaires Judson et Bernot quelques définitions :

/ ca SHaN hiN Pyo? / : soupe au vermicelle, soupe amère

/ khə? `SHuε Pyo? / : soupe à base de nouilles, / khə? - `SHuε / signifiant « nouilles (de blé) » ou « plat à base de nouilles », et nous avons vu que / Pyo?- /, ou / phyo?- /, signifie « bouillir ». Les nouilles de riz sont appelées / shaN khə? - `SHuε /.

/ chiN ye / : soupe acide (et aussi salive). On dit également / chiN ye `hiN /, soupe et goût acide, appellation qui désigne plus expressément le plat, le mets, que / chiN ye /.

/ su? Pyo? / : terme anglo-birman signifiant « bouillon ».

/ shi CHε? khə? `Shuε / : « kaukswè » ou palt à base de nouilles, assaisonné d'huile dans laquelle on a fait revenir de l'ail.

/ shaN hlo `hiN CHo / : potage au riz grillé.

/ `hiN ye / : jus de tout plat cuisiné, bouillon, potage.

6) Les salades

Contrairement aux recettes précédentes qui sont cuites - « être cuit » se dit / cε?- / - les salades sont crues, / `seN- / : ce terme signifie « être cru », mais aussi « être vert ».

Faire une salade se dit / θo?- /, déjà noté p. , ou / lε? θo?- /, terme qui signifie plus précisément « pétrir », / θo?- /, avec les

« doigts », /le? /, et que l'on utilise quand on prépare une salade de légumes crus, de viande ou de poissons crus, mélangée à plusieurs condiments (cf. 49, part. VI, p. 362).

- a - Salade de khandet¹³ (cf. 43, p. 139, n° 126)

Khandet acide, / khaN Tε? chiN /	2
Poudre de crevettes, / PəzoN chə? hmoN /	2 cuillérées
Ngapi aux crevettes, / HMYiN ηəpi kiN /	un peu
Oignon, / cε? θuN ni /	3
Ail, / cε? θuN PHyu /	1
Poudre d'arachide, / MYe Pε hɔ? əhmoN /	1 tasse à thé
Poudre de piment, / ηəyo? `θi hmoN /	un peu
Glutamate, / ?əcho /	un peu

Couper en rondelles le khandet, l'ail et les oignons.

Ajouter l'arachide, la poudre de crevettes, le ngapi aux crevettes et les rondelles d'ail et d'oignons frites dans l'huile.

Saupoudrer de glutamate. Bien mélanger et servir.

- b - Salade de mangues acides (cf. 43, p. 140, n° 127)

Mangues acides, / θəye? chiN /
Ail, / cε? θuN PHyu /
Oignon, / cε? θuN ni /

Verser les mangues « coupées en tranches » - le terme utilisé est / `po ti `hli- /, voir ce mot p. 156 - dans un assaisonnement composé d'huile, d'ail et d'oignons, et mélanger le tout.

- c - Salade de mohinga (cf. 43, pp. 142-143, n° 130)

Mohinga ou vermicelle blanc, / MoN `hiN `KHa ?əphyu /	848 g
Farine de pois chiches cuite, / kəɔPε hmoN `?əcε? /	1 tasse à thé
Crevettes séchées en poudre, / PəzoN chə? hmoN /	84,8 g
Oignon, / cε? θuN ni /	7
Ail, / cε? θuN PHyu /	2
Huile, / shi /	84,8 g
Coriandre, / naN naN PiN /	un peu
Pousse d'oignon, / cε? θuN Me? /	un peu
« Eau de poisson », / ηaN Pya ye /	118,7 g
Piment, / ηəyo? `θi Pua /	3

Verser le vermicelle dans un récipient.

Ajouter un peu d'eau de poisson, de farine de pois chiche et de

poudre de crevettes.

Préparer un assaisonnement, revenu dans l'huile, comprenant : de l'oignon, des pousses d'oignon, du coriandre et des piments, tous ces ingrédients étant hachés menus.

Verser cet assaisonnement dans le récipient et pétrir le tout.

Couper en rondelles deux oignons et deux gousses d'ail. Les faire revenir dans l'huile bouillante, ainsi que du piment rajouté par la suite.

Servir les deux préparations dans un plat séparé.

IV - LES ASSAISONNEMENTS

1) Les saveurs

Les spécialistes de la physiologie des sens distinguent quatre saveurs fondamentales du goût : l'acide, l'amer, le salé et le sucré. Parmi ces quatre saveurs, les Chinois, les Indiens, les Birmans et les Marma n'en retiennent que trois. Mais si tous excluent le sucré, on rencontre, outre l'acide, l'amer et le salé, trois saveurs supplémentaires : l'astringent, le doux et le piquant, réparties comme suit¹⁴ :

	acide	amer	salé	sucré	astringent (aigre)	doux	piquant
Les 4 saveurs fondamentales	X	X	X	X			
Les 5 saveurs chinoises	X	X	X		X	X	
Les 6 saveurs indiennes	X	X	X		X	X	X
les 6 saveurs birmanes	X	X	X		X	X	X
Les 5 saveurs marma	X	X	X			X	X

Le terme birman / ?aya'θa /, « saveur », vient du pali *aras* ā. Comme le montre le tableau, six saveurs sont distinguées en Birmanie, mais c'est sans compter les saveurs intermédiaires, notamment en ce qui concerne l'amer et le doux où l'on rencontre le plus grand nombre de nuances :

- a - L'amer

/ `kha- / : être amer ;

/ `kha cho- / : avoir une saveur douce-amère ;

/ `kha chi?- / : avoir un goût désagréablement amer ;

/ `kha sa?- / : être extrêmement amer ;

/ `kha tɔ?- / : être très amer ;

/ `kha phaN- / : avoir un goût à la fois âcre et amer ;

/ `kha θε?- / : avoir un petit goût amer ;

/ `kha ?aN- / : être très amer, au point d'être immangeable.

- b - Le doux

/ cho- / : être doux au goût (aliment qui a bon goût mais qui n'est ni acide, ni aigre, ni épicé, ni salé) ;

/ cho pya'- / : être modéré, doux, plaisant au goût ;

/ cho `pya- / : être très doux, être doux comme le miel ;

/ cho `phyoN `phyoN / : goût à peine doux, très peu sucré ;

/ cho mya'- / : avoir un goût doux, savoureux.

Liste que l'on peut compléter par deux autres termes :

/ ?əcho hmə n' / : glutamate, poudre chimique, blanche, de saveur douce, utilisée pour adoucir les ragoûts ;

/ θa `ca / : sucre.

- c - Le salé

/ ηaN- / : être salé, avoir un goût salé ;

/ ηaN ci' ci' / : goût légèrement salé, éventuellement peu agréable. On dit aussi / ηaN ni' ηaN ni' / ; / ηaN Myε?- / : avoir un goût très salé, trop salé, au point d'être désagréable. Se dit aussi / `sha ηaN- /.

- d - L'acide

/ chiN- / : être acide ;

/ chiN θɔ- / : goût aigre, sûr ;

/ chiN so?- / : avoir un goût excessivement acide, être acide au point d'être immangeable ;

/ chiN `shu- / : être très acide, devenir aigre, tourner.

doux → terre/eau
 acide → feu/terre
 salé → eau/feu
 amer → espace/air
 piquant → feu/air
 astringent → terre/air

- e - Le piquant

/sa?-/ : être pimenté, être relevé, piquer la langue, le palais, provoquer une sensation gustative brûlante.

- f - L'astringent

/phaN-/ : être astringent, être âcre.

Dans son livre *La médecine par les plantes* U Shoue Ouin (cf. 45, pp. 62-63) divise les saveurs, /ʔəya'θa/, en quatre groupes auxquels il associe pour chacun d'eux un des quatre éléments fondamentaux, /da? /¹⁵ :

/cho/	= doux	}	La terre
/sheN' /	= savoureux		
/phaN /	= astringent		
/cho/	= doux	}	L'eau
/sheN' /	= savoureux		
/phaN /	= astringent		
/pu/	= chaud	}	Le feu
/sa? /	= piquant		
/chiN /	= acide		
/`kha/	= amer	}	L'air
/ŋaN /	= salé		

Bien que cet aspect de l'ethnographie présente à n'en pas douter un grand intérêt, nous ne pouvons, dans l'état actuel de nos recherches, pousser l'analyse plus avant et c'est à titre indicatif seulement que cette démarche est présentée ici. Remarquons toutefois que deux termes nouveaux par rapport à la liste des saveurs dressée précédemment apparaissent : il s'agit de /sheN' - / qui signifie « être savoureux, doux et riche en parlant du goût », et de /pu- / qui signifie « être chaud ». Si le premier terme entre en fait dans la catégorie des saveurs douces, le second ne peut pas être considéré comme une saveur mais ce genre de confusion est fréquent (cf. 3, p. 333 ; 33, p. 7 ; 45, pp. 62-63).

2) *Nourritures incompatibles*

L'équilibre nutritif qui vise à pondérer les mets est traditionnel, et les plats que l'on peut assortir ou non sont connus de tous (voir 31). Voici une liste d'ingrédients qu'il ne faut pas consommer ensemble¹⁶ :

/ `ce /, perroquet	≠ / `bu`θi /, courge
/ kə?`NiN /, riz gluant	≠ / yeŋaN`θi /, ?
/ `cue No /, <i>Wendlandia ligustrina</i>	≠ / PHəyoN`θi /, citrouille, potiron
/ `kaiN ?u' /, tubercule de l'herbe à éléphant	≠ / PəzoN chiN /, crustacés
/ No' chiN /, lait caillé	≠ / Kə`lə`pə /, pois chiche
/ `pya ye /, miel	≠ `ʃa`soN /, figue
/ pɛ`liN Mue`θi /, ?	≠ / məla ?u' /, radis
/ PHə ye`θi /, pastèque	≠ / `liN Mue`θa /, ?
/ `byaiN ?ə'`θa /, héron, l'oiseau de paddy	≠ / `bɛ ?u' /, œuf de cane
/ `bu`θi /, courge	≠ / θe ye /, drogue, liqueur excitante
/ `MiN ku?`θi /, mangoustan	≠ / cɛ? Tu`yue`θa /, perroquet
/ No' ?ɛ`myo`myo /, lait de n'importe quelle provenance	≠ / θa`ca /, sucre
/ No' /, lait	≠ / mə`yo`se /, arbuste (<i>mudar</i> en anglais)
/ Mezali PHu /, bourgeon de <i>Cassia Siamea</i>	≠ / maN`ci`θi /, tamarin
/ hmo /, champignon	≠ / lɛ?PHɛ? θo? /, salade, sauce ou condiment, cru ou cuit, mélangé avec les doigts, servi froid
/ `ʃeN KHo /, assafoetida	≠ / le?PHɛ? θo? /, salade, sauce ou condiment, cru ou cuit, mélangé avec les doigts, servi froid
/ lɛ? PHɛ? (θo?) /, salade	≠ / yeŋaN`θi /, ?
/ Pɛ? myɛ? sa ?u' /, laîche ou carex	≠ / yoN`θa /, lièvre, lapin
	≠ / `du`yiN`θi /, durian
	≠ / yeŋaN`θi /, ?
	≠ / `θi?`ca`θi /, noix

/ ?ə`mε`Sa /, bœuf	≠ `ja`soN /, euphorbe
/ ?iN`?u' /, <i>Dipterocarpus tuberculatus</i> (tubercule)	≠ / hmyi? /, pousse de bambou
/ cε?`θa /, poulet	≠ / ?iN`PHu /, <i>Dipterocarpus tuberculatus</i> (bourgeon)
/ ?ə`mε`θa /, bœuf	≠ / KHəyu' /, coquillage en général
/`pya ye /, miel	≠ / ?ɔza`θi /, pomme cannelle
	≠ / ?u'yi?`θi /, « bael », coing du Bengale
	≠ / ?ɔN ye /, noix de coco
/ tin`lε /, mélasse, sucre de palme, de miel...	≠ / ma?`pε /, variété de pois
	≠ /`Pε`ci /, variété de pois
/ ?əchiN /, acide	≠ /`cue`gɔN`θi /, mère
	≠ / No`mya /, lait de n'importe quelle provenance
/ Uε?`θa /, porc	≠ /`thaN ye cho /, jus de palme (de palmier à sucre)
/`thaN lye? /, sucre de palmier à sucre	≠ / θa pye`ði /, fruit de <i>Eugenia</i>
/`thaN`θi /, fruit de palmier à sucre	≠ / No`chiN /, lait caillé
/`thaN /, palmier à sucre	≠ /`myiN`θa /, cheval
/ tiN`lε /, mélasse, sucre de palme, de miel...	≠ /`hnaN PHa? /, pulpe de grain de sésame
/ No`chiN /, lait caillé	≠ / Kə lə pε /, pois chiche
	≠ / tɔN peN`nε`θi /, <i>Artocarpus chaplasha</i>
/ na`nuN /, safran	≠ θə ye /, drogue, liqueur excitante
/ No`ye /, lait	≠ / ʃ? yue? /, feuille de citronnier
	≠ / hmyi? /, pousse de bambou
	≠ /`hnaN PHa? /, pulpe de grain de sésame
	≠ / Pə`lɔ pi naN`?u' /, manioc

/ na `nuN /, safran	≠ / mi`cɔN `θa /, alligator
/ pə`be`kɔ /, ?	≠ / θaNpəya `θi /, citron
/ Uε? `θa /, porc	≠ / pe `θi /, palmier (<i>corypha</i>)
	≠ / pe ye /, jus de palme
	≠ / pe ?u´ /, racines de palmier
/ muN la /, radis	≠ / `pε`ci /, variété de pois
/ No´ /, lait	≠ / `peN `nε `θi /, <i>Artocarpus chaplasha</i>
	≠ / `pε dələ?se´ /, variété de pois
/ Uε? `θa /, porc	≠ / θaN pə ya `θi /, citron
/ `cue `gɔN `θi /, mâcre	
/ cɔN ʃa /, <i>Oroxylum indicum</i> ,	≠ / SəPə`ci /, python
les fruits sont amers	≠ / ?u´ ?ε´ `myo `myo / tubercules de toutes sortes
/ cε? shu `θi /, ricin	≠ / ca suε /, bulbe, oignon de lotus
/ Uε? `θa /, porc	
/ ce? ?u´ /, bulbe, oignon de Coix	≠ / hmo /, champignon
<i>Lachryma Jobi</i>	≠ / cɔN `PaN yue? /, <i>Vitex trifolia</i> , les feuilles se mangent en salade
/ `pya ye /, miel	≠ / No´ /, lait
	≠ / `pya ye /, miel
	≠ / she? /, bouc, chèvre, chevreau
	≠ / ca suε /, bulbe, oignon de lotus
/ cε? θuN PHyu /, ail	≠ / No´ chiN /, lait caillé
/ `cue `θa /, buffle	
/ cε? `θa /, poulet	
/ `cue `θa /, buffle	
/ cε? `hiN KHa `θi /, « pomme de merveille »	≠ / hmo /, champignon
/ KHo `θa /, pigeon	≠ / `zɔN `ya `θi /, fruit de carambolier
	≠ / `pε myi /, pousses de pois
/ `chɔ kələ? /, chocolat	
/ khaN `θi /, fruit de calac, arbre à bois amer	
/ KHo `θa /, pigeon	≠ / ʃɔ? `θi /, sorte de citron
	≠ / θiN`bɔ puiN´ /, fleur de papayer
	≠ / `jiN `seN /, gingembre frais

/khaN `θi/, fruit acide	≠ /ŋə`θa/, poisson
/khaN `θi/, fruit de calac, arbre à bois amer	
/KHo θa/, pigeon	≠ /muN `piN `θi/, moutarde
/`chi `θi hnie`/, ?	≠ /No`ye/, lait
/ngəyan` `θa/, <i>ophiocephalus striatus</i> , poisson d'eau douce	≠ /`thaN ye/, jus de palmier sucrier
/hŋə`pyə `θi/, banane	≠ /`than `θi/, fruit de palmier à sucre
/ŋu` `θi/, fruit de caréficier	≠ /`zəN `ya `θi/, fruit de carambolier
/`ŋə `cin `θa/, carpe	≠ /`mə nə yue?/, feuille d'indigotier
/`ŋə shi/, huile de poisson ?	≠ /`tə pa?/, beurre
/`seN `θa ?u`/, haricot tubéreux, « chinese potato »	≠ `θi `θi/, ?
/`zəN `ya `θi/, fruit de carambolier	≠ /ye `KHε chəN/, ?
/seN/, ?	≠ /sə? `θi/, sorte de citron
/`she CHə?/, chanvre indien	≠ /pə myi?/, pousses de pois
/`shu `PaN yue?/, feuille de <i>Carthamus tinctorius</i>	≠ /θaN pəya `θi/, citron
/shi/, huile	≠ /na`nuN/, safran
/`sha/, sel	≠ /she? No`/, lait de chèvre
/she? `θa/, chèvre	≠ /`beN/, opium
	≠ /No`ye/, lait
/`tə`Pε `yaiN `mya/, ?	≠ /`Pε dələse`/, (variété de pois ?)
/tiN `lə/, mélasse, sucre de palme, de miel...	≠ /No`ye/, lait
/cəN /a `θi/, <i>Oroxylum indicum</i> , les fruits sont amers	≠ /?əyε?/, vinaigre (?)
	≠ /ŋa θi?Ta/, boîte de conserve de poisson

3) Quelques assaisonnements

- a - Le ngapi

Le ngapi, cette pâte de poisson si importante dans l'ali-

mentation birmane et sur laquelle se sont penchés bon nombre d'auteurs occidentaux – le plus souvent avec dégoût – constitue selon le mode de préparation tantôt un plat, tantôt un assaisonnement. Shway Yoe fait une description précise de la fabrication du ngapi et, plutôt que de la paraphraser, nous préférons le citer (presque) en entier afin d'éviter au maximum les pertes d'informations, n'intervenant que pour quelques commentaires¹⁷.

L'appellation birmane est /ηəpi' / mais nous emploierons la forme romanisée « ngapi ». Littéralement ce terme signifie « poison », /ηə /, « pressé », /pi' /, et désigne dans son acception générale « toute pâte de poisson ou de crevettes séchées utilisées comme complément usuel de la nourriture » (cf. Id, pp. 28-29). Parmi la grande quantité de ngapi, on peut distinguer trois grandes catégories : le ngapi entier ou /ηəpi KɔN /, le ngapi pilé ou /ηəpi' `THɔN /, le ngapi cru ou / SeN `θa ηəpi' / ; appellations qui correspondent respectivement, selon la transcription adoptée par Shway Yoe, au « ngapi gaung », au « taungtha ngapi » et au « seinsa ngapi ».

Le ngapi entier

« Le ngapi gaung ou ngapi entier est le plus prisé mais aussi le plus cher. Il est fabriqué au village de Payagyi dans le Angyi Circle, non loin de Rangoon... Il peut être fait avec toutes sortes de poissons mais les variétés les plus appréciées sont le nga-ku... et le nga-gyi¹⁸. Le but recherché de la préparation est de garder les poissons entiers, ce qui n'est pas aussi facile que cela puisse paraître au premier abord. On procède de la manière suivante : une grande quantité de poissons, à moitié morts parfois, sont déversés dans un grand mortier de bois où un homme, travaillant debout, les frotte avec un bambou fendu plusieurs fois à une extrémité comme une sorte de brosse dure. Il est surprenant de constater avec quelle rapidité et quelle efficacité les poissons sont de la sorte écaillés. On achève de nettoyer les plus grands spécimens avec les mains, puis la queue et les nageoires sont arrachées. Les poissons sont ensuite frottés de sel, entassés et pressés dans des paniers de bambou alourdis d'un poids. On laisse ainsi pendant douze ou vingt-quatre heures, le temps que le jus puisse s'écouler vers le bas. Après quoi les poissons sont retirés avec ménagement un par un, à nouveau frottés de sel et mis à sécher au soleil sur une natte. On les place ensuite dans de

grandes jarres en terre, intercalant entre chaque couche de poissons une bonne quantité de sel ; les jarres doivent être installées dans un endroit ombragé aussi frais que possible. Peu à peu l'eau salée remonte à la surface, et, en s'évaporant, laisse une couche épaisse de sel qui recouvre les poissons. Lorsque ceux-ci n'ont pas été suffisamment pressés, ou lorsqu'ils n'ont pas été exposés au soleil suffisamment longtemps, il arrive que des vers – (/ ηəpi' ʔpo /, vers de ngapi) – apparaissent. Auquel cas l'eau encore non évaporée est enlevée et du sel est ajouté en grande quantité, mais les poissons ne sont jamais jetés. En principe les poissons sont prêts à être vendus sur le marché au bout d'un mois environ... Ils sont rôtis ou frits ou encore servis en ragoûts, en prenant toujours soin de les préserver entiers...

Une variété particulièrement appréciée de ngapi gaung est le nga-tha-lauk, ainsi appelé d'après le poisson du même nom, le hilsa, ou saumon indien, qui serait exquis s'il n'y avait pas autant d'arêtes¹⁹... Les poissons ne sont pas écaillés et la tête, la queue et les nageoires ne sont pas enlevées. Ils sont frottés de sel et exposés au soleil sur des nattes. Ils sont ensuite recouverts d'autres nattes que l'on alourdit de poids éparpillés sur toute la surface. Aucune autre opération n'est à faire : en quatre jours les poissons sont mis en vente et ils sont, comme à l'accoutumée, maniés avec précaution, le hilsa étant un poisson fort estimé des étrangers ce qui, de surcroît, permet d'en demander un bon prix... »

Le ngapi pilé

La transcription de Shway Yoe prête parfois à confusion et s'il définit le taungtha ngapi comme étant du ngapi pilé, le mot en lui-même est en effet vraisemblablement l'équivalent de / ʔTHɔN- /, déjà noté p. 151, signifiant « piler, écraser », mais il peut fort bien venir également de / tɔN ʔθa /, « montagnard ». On rencontre en effet chez les Marma établis dans les collines et chez les Birmans de Basse Birmanie deux appellations distinctes pour désigner un même plat dont la fabrication, très caractéristique, est similaire en tout point : les premiers l'appellent le « ngapi des montagnards », / tɔN ʔθa ηəpi' /, et les seconds le « ngapi pilé », / ηəpi' ʔTHɔN /.

« La seconde sorte de ngapi est le taungtha ngapi, c'est-à-dire du poisson pilé ou une pâte de poissons. Il est également connu

sous le nom de *damin ngapi*, terme désignant le piège avec lequel les poissons sont attrapés²⁰. Cette variété de *ngapi* a mauvaise réputation à cause du mode de fabrication. Le *taungtha ngapi* se compose exclusivement de crustacés et de petits poissons, mis à sécher au soleil, sur des nattes, pendant deux ou trois jours, sans avoir été frottés de sel ni nettoyés d'aucune manière... Les poissons sont ensuite déversés dans un mortier en bois, où ils sont pilés, mélangés à une quantité variable de sel. Les réduire en pâte ne demande pas tellement de temps et n'exige pas non plus beaucoup d'effort. La pâte est ensuite introduite dans des bambous évidés et percés de petits trous sur les côtés par lesquels s'échappe le jus, appelé *nganpya ye*²¹, et qui est récupéré dans des jarres réservées à cet effet. Cette « eau de poisson », comme d'ailleurs toutes sortes d'huiles de poissons, est fortement appréciée pour la cuisine et est relativement chère. Lorsque tout le jus s'est écoulé, la pâte est prête et mise en vente... »

Le *ngapi* cru

« Le *seinsa ngapi* se compose uniquement de crustacés. Il est fabriqué sur la côte de Tenasserim, à Beit (Mergui pour les Anglais) et à Tavoy. Les crustacés sont mis à sécher au soleil sur des nattes. Mélangés à une grande quantité de sel, ils sont ensuite pétris avec les mains à plusieurs reprises pendant trois jours. La pâte obtenue est alors placée dans des petites jarres. Normalement, le *seinsa* est fait de crustacés qui ont été exposés au soleil immédiatement après leur capture. Lorsque quelques heures séparent la pêche de l'exposition on obtient alors du *yetpan*²²; et si un jour entier s'écoule, on obtient du *yet-ôk*²². Plus le délai est important, plus l'odeur et la saveur seront fortes... *Ket ngapi*²² est une variété faite de grands crustacés qui sont pressés dans des paniers appelés *Ket*, avant d'être mis à sécher au soleil. Ils sont mélangés à du sel et de nouveau pressés... »

Outre ces trois grandes variétés il existe une grande quantité de *ngapi* différant selon le mode de fabrication, mais les manières dont le *ngapi* est préparé par la cuisinière sont également très variables. Le plus souvent frit ou grillé, mais parfois bouilli, le *ngapi* est ensuite assaisonné de divers ingrédients revenus ou non dans l'huile : sel, piment, oignon, ail, tomate, etc. (cf. 1d, pp. 28-29 ; et 43, p. 163, n° 157).

- b - L'eau de poisson

Le mot / η aN Pya ye /, prononcé aussi / n aN Pya ye /, est un terme thaï-birman (cf. 1d, p. 48) qui signifie littéralement « jus de poisson »²³, c'est-à-dire le liquide tiré du poisson pressé et utilisé comme condiment. Tout comme le ngapi, l'eau de poisson est préparée et assaisonnée de différentes manières dont la présente recette ne donne qu'un aperçu :

Eau de poisson cuite (cf. 43, pp. 161-162, n° 155)

Oignon, / $c\epsilon?$ θ uN ni /	3
Ail, / $c\epsilon?$ θ uN PHyu /	2
Crevettes séchées, / $P\epsilon$ zoN $ch\epsilon?$ /	50,88 g
Eau de poisson, / η aN Pya ye /	118,72 g
Piments séchés, / $\eta\epsilon$ yo? $ch\epsilon?$ /	33,92 g
Citronnelle, / $S\epsilon$ `Pa liN /	1

Couper en rondelles une gousse d'ail et un oignon. Réduire en poudre les deux oignons et la gousse d'ail restants, de même que les crevettes et le piment.

Faire frire les rondelles d'ail et d'oignon et les retirer lorsqu'elles sont bien dorées.

Jeter dans l'huile la poudre d'ail, d'oignon et de piment.

Quand le tout est suffisamment croquant (/cu?-/ = être croquant), ajouter la poudre de crevettes et remuer.

Verser l'eau de poisson.

Ajouter de l'eau pour atténuer le goût trop salé de l'eau de poisson.

Ajouter la citronnelle hachée menu.

Porter à ébullition puis ajouter les rondelles d'ail et d'oignon après les avoir mises à frire. Servir.

- c - Assaisonnements divers.

/ $ch\epsilon?$ Su ` θ i /, fruit de tamarinier : presque arrivé à maturité on le fait macérer dans l'eau, cette eau est ensuite utilisée pour la cuisson du ragoût auquel elle communique un goût acide.

/ $\eta\epsilon$ yo? shi /, assaisonnement fait de piments écrasés, additionnés de sel et d'huile (chinois). Les appellations pour le piment en Asie du sud-est sont très disparates et prêtent parfois à des confusions et des chevauchements avec les termes pour poivre. En Birmanie centrale, par exemple, le

piment (*Capsicum annum* L. et *Capsicum frutescens* L.) est appelé / $\eta\text{o}y\text{o}?$ / ou / $\eta\text{o}y\text{o}?$ $\text{'}\theta\text{i}$ / pour le fruit uniquement, et le poivre (*Piper nigrum* L.) est appelé / $\eta\text{o}y\text{o}?$ $\text{'}\text{K}\text{o}N$ /, c'est-à-dire, littéralement, « le bon piment ». Le mot birman / $\eta\text{o}y\text{o}?$ /, attesté dans les inscriptions (cf. 27, p. 333), vient de *marica* qui est un terme sanskrit désignant le poivre²⁴; en bengali, en chinois, en thaï et, nous venons de le voir, en birman, le nom pour piment vient du mot poivre :

	POIVRE	PIMENT
BIRMAN	<i>narut kon</i> ²⁵	<i>narut si</i> :
BENGALI	<i>maric</i>	<i>marich</i>
CHINOIS	<i>jiao</i>	<i>jiào</i>
THAÏ	<i>phrik thai</i>	<i>phrik</i>

/ *Se* $\text{'}\text{Pa}$ $\text{'}\text{po}N$ *ye* /, sorte de vinaigre de riz.

/ *shi* $\text{CH}\epsilon?$ /, assaisonnement composé d'huile, de curcuma, d'ail ou d'oignon, finement haché, revenu dans cette huile.

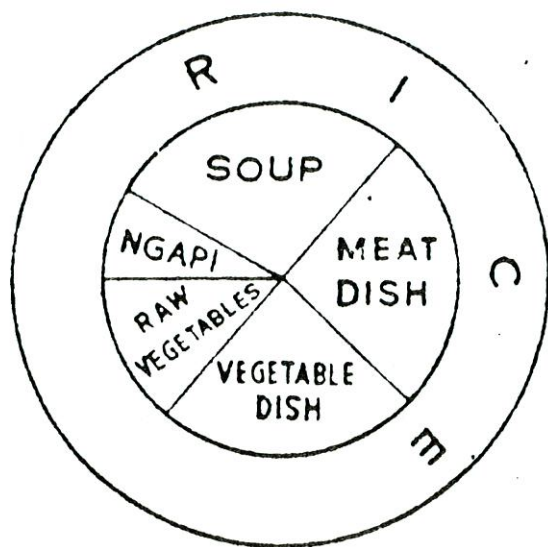
/ *masala* /, assaisonnement indien à base de piment et de safran.

V – CONSOMMATION DE CETTE CUISINE

Deux repas sont consommés par jour : le premier aux environs de huit heures le matin et le second à partir de dix-sept heures le soir. L'heure de ces repas n'obéit à aucune règle

stricte mais suit les impératifs de la vie professionnelle qui, chez les agriculteurs en particulier, peut entraîner plusieurs heures de décalage d'un jour sur l'autre. Dans la journée quelques aliments sont grignotés : des pâtisseries notamment, qui n'entrent pour ainsi dire jamais dans la composition d'un des deux repas complets.

Le déjeuner et le dîner, ou, selon les expressions birmanes, le repas du matin et le repas du soir, sont copieux. Le menu est dans les deux cas à peu près identique : un ragoût de poisson, de viande ou de légumes, et du riz que l'on arrose de sauce en mangeant. Généralement les ragoûts et les condiments sont répartis dans les bols au centre de la table, et l'on mange au fur et à mesure le riz et les ragoûts dont on se sert. Mi Mi Khaing (cf. 33, p. 86) rapporte sous forme de diagramme les proportions grossièrement établies de chacun de ces aliments :



La façon dont on mange avec les doigts est, d'après Mi Mi Khaing (cf. 34, p. 150), à cheval entre la coutume thaï où

l'extrémité de trois doigts seulement est utilisée et entre la coutume qui prévaut en Inde du Sud où les aliments sont malaxés à l'aide de toute la main (les cinq doigts et la paume), tandis qu'en Birmanie seule l'extrémité des cinq doigts de la main est utilisée. Mais là encore il n'y a pas de règle bien définie, excepté bien sûr l'interdiction de faire usage de la main gauche, et L. Bernot (cf. 3, p. 370) note même chez les Marmas les trois gestes :

« Le pouce mélange et tasse cette boulette qui est retenue par l'extrémité des trois doigts (pouce, index, majeur) par les plus délicats ou par l'extrémité des cinq doigts pour les autres... On peut aussi presser cette boulette dans sa main pour en exprimer le jus qui sera répandusur le reste du riz. »

Les ustensiles nécessaires à la consommation des repas étant réduits au minimum, le vocabulaire s'y rapportant est lui-même très limité :

La table sur laquelle on mange est appelée / thə`miN `sa`Pue / ou / `Sə`Pue /, le mot / `Pue / signifie « fête », « festin » ; on dit aussi / `Se`Pue KHoN /, c'est-à-dire « table-banc ».

« Plat », « assiette », « bol », sont tous désignés par le même terme / PekaN /, prononcé / PəgaN /, qui viendrait du mot tamoul *pyingnan* (cf. 21, p. 637). A ce terme quelque peu désuet, car spécifique aux plats en terre vernis, est préféré le mot / SeKHue? / qui est un terme général pour tout ustensile creux ou concave dans lequel on mange.

Le mot / hɲə`pyə`PHe? / signifie « feuille de bananier ». C'est aussi le nom pour certaines feuilles qui sont appelées ainsi lorsqu'elles servent d'assiette, d'emballage, etc., comme les feuilles de bambou, de cocotier ou autres.

Signalons également les mots / khə`yiN / : « fourchette, fourche (arme), harpon » ; / Sə`Pue`da / : « couteau de table » ; / `zuN / : « cuiller ».

CONCLUSION

L'aliment de base de la cuisine birmane est le riz mais les différents ragoûts, sauces et condiments qui l'accompagnent

en font une nourriture variée et abondante.

Si les marchés ont provoqué la disparition d'habitudes aussi astreignantes que la transformation quotidienne du paddy en riz prêt à être cuit, il n'en pas moins vrai que la richesse de la cuisine birmane est due au talent et au savoir des ménagères, dans la façon de préparer, de cuire, d'assaisonner et d'associer les divers ingrédients.

Peu d'interdits frappent l'alimentation birmane et la liste, parfois surprenante, des « aliments incompatibles » montre que l'équilibre nutritif n'est certainement pas la seule explication. L'étiquette, c'est-à-dire l'ensemble des faits et gestes auquel hôtes et convives doivent se plier, obéit à des règles strictes dont la manière de manger avec les doigts ne donnent qu'un aperçu. La plus grande liberté prévaut toutefois en matière culinaire, ce qui explique par exemple l'absence de livres de cuisine, car il n'existe pas en Birmanie de recettes.

Les aliments sont rarement mangés crus, et dans la manière dont il sont préparés, cuisinés, servis, on reconnaît parfois une influence étrangère, généralement indienne ou chinoise. Mais la cuisine birmane est elle-même très caractéristique et c'est ce que nous pensons mettre en évidence ultérieurement.

BIBLIOGRAPHIE

Bien que la totalité des ouvrages de la bibliographie aient été consultés, seules les références précédées d'une croix ont été utilisées pour les raisons invoquées dans l'introduction.

Les chiffres de renvoi à cette bibliographie ont été portés entre parenthèses dans le texte et dans un corps identique.

- x 1. Bernot, Denise, *Dictionnaire Birman-Français*, Paris, SELAF, 1978-1983, 6 vol. :
1a - vol. 1 (1978) ; 1b - vol. 2 (1979) ; 1c - vol. 3 (1980) ; 1d - vol. 4 (1981) ; 1e - vol. 5 (1982) ; 1f - vol. 6 (1983).
- x 2. Bernot, Lucien, *Les Cak, Contribution à l'étude ethnographique d'une population de langue « loi »*, Paris, C.N.R.S., 1967, 260 p., index, cartes, pl.
- x 3. Bernot, Lucien, *Les paysans arakanais du Pakistan oriental : l'histoire, le monde végétal et l'organisation sociale des réfugiés Marma (Mog)*, Paris, La Haye, Mouton, 1967, 2 vol., 793 p., ill., 6 pl., cartes, tabl., bibl.
- x 4. Bernot, Lucien, « Notes sur les mesures de capacité et de poids utilisées par les riziculteurs birmans » in *Études Rurales*, n° 53-56, pp. 343-355, Paris, 1974.
- x 5. Bernot, Lucien, « Riziculteurs », in Robert Cresswell : *Éléments d'ethnologie*, t. I, pp. 86-127, Paris, Armand Colin, 1975, fig., bibl.
- 6. Bourdeau, Louis, *Histoire de l'alimentation*, Paris, F. Alcan, 1894, 372 p.
- 7. Brown, R. Grant, *Burma as I saw it, 1889-1917, with a chapter on recent events*, London, Methuen and Co, 234 p. pl. h. t.
- x 8. Chit Thong, U, « Standards for ngapi », in *J.B.R.S.*, vol. XLI, déc. 1958, parts I and II, pp. 5-18.
- x 9. Cochrane, Henry Park, *Among the Burmans*, London, Fleming H. Revell Company, 281 p. pl. h. t.
- 10. Dupuis, Jacques, « Coutumes alimentaires, sociétés et économies. Le cas de la répartition de la consommation du lait en Asie tropicale », in *Annales de géographie*, Paris, sept.-oct. 1970, LXXIX^e année, n° 435, pp. 529-544, tabl., bibl.

11. *Dictionnaire birman abrégé*, Rangoon, Maymma sa ahpwe, 1978-1980, 5 vol.
12. *Encyclopédie birmane*, Rangoon, Burma translation Society, 1954-1976, 15 vol.
- x 13. Ferrars, Max et Bertha, *Burma*, London, Sampson Law, 1900, XII-237 p., 455 photos.
14. Forbes, C.J.F.S., *British Burma and its people*, London, J. Murray, 1878, IX-364 p.
- x 15. Guillerm, J., *L'industrie du Nuoc-Mam en Indochine*, Saïgon, A. Portail, 1931, 36 p.
- x 16. Haudricourt, André G., « Notes lexicographiques sur « cuire » (en thaï, vietnamien et miao) », in *ASEMI*, Paris, 1978, vol. IX, n° 3-4, pp. 81-88.
- x 17. Herrenschmidt, Olivier, « L'Inde et le Sous-Continent Indien », in *Ethnologie Régionale 2*, Coll. La Pléiade, Paris, Gallimard, 1978, pp. 86-282, fig., carte, bibl.
- x 18. Hubert, Annie, « Introduction à la cuisine Mien », in *ASEMI*, 1978, vol. IX, n° 3-4, pp. 89-97.
19. Hundley, H.G., et U Chit Ko Ko, *List of trees, shrubs, herbs and principal climbers, etc., with vernacular names*, Rangoon, Superintendent Govt. Printing and Staty, 1961, 532 p. + V, glos., index.
20. Hundley, H.G., *Standard nomenclature of forest plants*, Burma, Rangoon, Forest Research and Training Circle, Forest department, 1962, 201 p. + XXV, index.
- x 21. Judson, Adoniram, *A Burmese-English Dictionary*, Unabridged, as revised and enlarged by Robert C. Stevenson, Burma Commission and Rev. F. Eleventh, Rangoon, Baptist Board of publications, 1966 (réédition de l'éd. de 1852), VIII + 1120 p.
22. Khin, U, *Fisheries in Burma*, Rangoon, Supdt. Govt. printing and Staty, 1948, 109 p., appendix, pl.h.t., index.
- x 23. Koechlin, Bernard, avec la collaboration de J. Matras, « Pour une ethno-technologie : élément d'un manuel de technologie culturelle (un prototype de grille documentaire) », in *ASEMI*, Paris 1971, vol. II, n° 3, 172 p., bibl., fig.
- x 24. Leroi-Gourhan, André, *Évolution et Techniques, vol. I : L'Homme et la matière. Vol. II : Milieu et techniques*, Paris, A. Michel, 1943-1945, 2 vol., fig., index, (éd. de 1973).

25. Levi-Strauss, Claude, *Le cru et le cuit, Mythologiques I*, Paris, Plon, 1964, 402 p., ill., pl.h.t., index, bibl.
26. Lubeigt, Guy, *Le palmier à sucre (Borassus flabellifer) en Birmanie centrale*, Paris, Département de Géographie de l'Université de Paris-Sorbonne, n° 8, 1979, 197 p., index, fig., pl.h.t.
- x 27. Luce, « Economic Life of the Early Burman », in *J.B.R.S., Fiftieth anniversary*, t. 2, pp. 323-376, Rangoon, 1960 (réédition de l'article paru dans *J.B.R.S.*, 1940, 50, 1, pp. 283-355).
28. Mason, Francis, *Burma, its people and natural productions, or notes on the nations, fauna, flora, and minerals of Tenasserim, Pegu and Burmah...*, Rangoon, 1860 (1852), XVIII + 913 p.
- x 29. Matras-Troubetzkoy, Jacqueline, « L'ordinaire et la fête : la cuisine chez les Brou (Cambodge-Province de Ratanakini) », in *ASEMI*, 1978, vol. IX, n° 3-4, pp. 111-140, ill.
- x 30. Maung Tin Hla, « The cultivator's contribution to Burmese Language », in *J.B.R.S.*, vol. XLI, déc. 1958, Parts I and II, pp. 5-18.
- x 31. Metaille, Georges, « Cuisiner en chinois. Note lexicographique », in *ASEMI*, Paris, 1978, vol. IX, n° 3-4, pp. 67-79, bibl.
- x 32. Metaille, Georges, « Cuisine et santé dans la tradition chinoise », in *Communications, la nourriture : pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation*, Paris, Seuil, 1979, vol 31, pp. 119-129, bibl.
- x 33. Mi Mi Khaing, Daw, *Burmese Family*, Bombay, Orient Longsam, 1946, 140 p., ill.
- x 34. Mi Mi Khaing, Daw, *The Burmese way : Cook and Entertain*, Rangoon, Ma Ma Khin, 1975, 192 p., appendice.
35. Mohinder, Nath, « Botanical Survey of the Southern Shan States », in *Fiftieth anniversary*, t. 1, pp. 157-418.
36. Pagezy, Hélène, « Cuisine et biologie », in *ASEMI*, Paris, 1978, vol. IX, n° 3-4, pp. 3-24, bibl.
37. Pelras, Christian, « Une cuisine indonésienne : la cuisine Bugis. Élément pour une ethno-technologie culinaire », in *ASEMI*, Paris, 1978, vol. IX, n° 3-4, pp. 151-197, bibl.
- x 38. « Poivre et Piment en Asie du Sud-Est Continentale et Insulaire », article collectif, par la RCP n° 61, in *Langues et Technique. Approche ethnologique et naturaliste*, Vol. II, Jacqueline M.C. Thomas et Lucien Bernot édts., Paris, Klincksiek, 1972, pp. 209-247, cartes, bibl.

39. Prakash, Om, *Food and drinks in ancient India (from earliest times to C. 1200 A.D.)*, Delhi, Munshi Ram Manohar Lal, 1961, XXIII, 341 p., bibl.
40. *Quelques recettes : la cuisine birmane*, Rangoon, A.R.D.C., 1964, Nain, 20 p.
41. *Recipies of selected Burmese Food, A few recipies of Burmese « cuisine »*, Rangoon, Aung Meit Set Press, 26 p.
42. Riesenfeld, Alphonse, « Who are the betel-people ? », *Separat abdruck aus Internationales Archiv für Ethnographie*, Leiden, 1947, Band 45, Heft 4-6, pp. 157-215, 1 carte repliée h.t.
- x 43. San San Yi, Daw, « san: san: ri: », *Recettes culinaires : ragoûts et pâtisseries (pour les mères de famille, les commerçants et les gourmets)*, Rangoon, s.d., 335 p.
44. Scott, J. George, *Burma and Beyond*, London, Grayson and Grayson, 1932, 349 p., pl. et carte repl. h. t.
- x 45. Shoue Ouin, U, « rhwe: wan », *La médecine par les plantes dans l'alimentation domestique*, Rangoon, Myamma Ayu badashe Shesepan, 1969, 288 p.
- x 46. Shway Yoe, (pseud. of Scott, J.G.), *The Burman : his life and notions*, New York, W.W. Norton and Co., 1963 (1910), XXVI, 609 p., ill., textes musicaux.
- x 47. Siok-Hwa, Cheng, *The rice Industry of Burma, 1852-1940*, Singapore, University of Malaya Press, 1968, XXVI + 307 p.
48. Steinmann, Alfred, « Le thé », in *Revue Ciba*, n° 71, janv. 1949, pp. 2474-2512, ill., tabl., bibl.
- x 49. Stewart, J.A., et Dunn, C.W., *A Burmese English Dictionary*, revised and edited by Hla Pe, A.J., Allott and J.W.A. Okell, School of Oriental and African Studies, University of London, 1940-1981, 6 tomes.
50. Thierry, Solange, « Le bétel. Inde et Asie du Sud-Est », supplément au tome IX, 3, d'*Objets et Mondes*, Revue du Musée de l'Homme, Paris, CNRS, 1969, 304 p., pl., bibl.
51. Yi Yi, « Life at the Burmese Court under the Konbaung Kings », in *J.B.R.S.*, vol. XLIV, june 1961, part. I, pp. 85-129, pl., fig.
52. Yule, Cel. Henry, et Burnell, A.C., *Hobson-Jobson*, London, John Murray, 1903, XLVIII + 1022 p.

NOTES

Les chiffres de renvoi à ces notes ont été portés au-dessus des mots concernés et dans un corps inférieur.

1. L. Bernot retient le rapport de 100 kg de paddy pour 60 kg de riz et, citant René Dumont, un hectolitre de paddy pesant 50,200 kg ne donne pas 28,700 kg de riz (cf. 4, p. 350 ; et 5, p. 116).
2. En employant le mot « pilon » pour désigner l'ensemble pilon-mortier nous nous conformons à l'usage, mais la traduction « mortier à bras » ou « mortier à pied » montre que cette appellation est en fait impropre.
3. Les Marma disent / `nIn- / pour décortiquer au pilon à pied et / `thoN / lorsque le travail se fait au pilon à main. Le mot / `niN / signifie « fouler aux pieds, piétiner » et désigne plus précisément le battage des épis par dépiquage. En birman, « battre » le paddy se dit de différentes manières : / Sə`Pa Ne- /, / Sə`Pa po?- /, / tə`liN ne- /, / kə?`LaiN ne- /, « égrener le paddy » se dit / Sə`Pa `kha /, / `niN- /, qui a le sens de « fouler », n'a pas en Birmanie centrale la connotation de « décortiquer au pilon à pied ».
4. Tableau réalisé d'après J. Matras-Troubetzkoy (cf. 29, p. 114).
5. L'expression « cuire à l'étouffée » est généralement donnée comme l'équivalent exact de « cuire à l'étuvée ». Cependant, nous avons relevé dans le *Nouveau Dictionnaire Ménager* (publié chez Larousse, 1955, p. 536) les définitions suivantes :
 - « Étouffée (à l') : mode de cuisson des aliments consistant à les cuire en vase clos à très court mouillement ».
 - « Étuver (cuisine) : cuire en récipient clos, très doucement, dans un corps gras et sans mouillement ». (Mis en italiques par nous).
6. Définition du dictionnaire *Petit Robert*.
7. D'après Mi Mi Khaing, la tasse (de thé) équivaut à 1/2 pinte, soit 0,284 l, ou encore à 16 cuillères de table (1 cup + half pint + 16 tablespoons). On a donc les équivalences suivantes :

- 1/5 tasse = 0,142 l	- 2 tasses = 0,568 l
- 1,5 tasse = 0,426 l	- 7/8 tasse = 0,248 l.

8. *icht. Proentropiichtys taakree*, grand poisson chat à arêtes dorsales et barbillons à la mâchoire inférieure ; poisson d'eau douce (cf. 1d, p. 32).
9. « Le wallagonia (*icht. Wallagonia Attu*) est un poisson d'eau douce, blanc, sans écailles, à chair fade, qui est bon à consommer si on le remue pendant la cuisson de façon à ce qu'il s'écrase » (cf. 1d, p. 29). D'où le nom de la recette : /ŋəPa? hmue `hiN /, c'est-à-dire, le « ragot », / `hiN /, « remué », / hmue /, de « wallagonia », /ŋəPa? /.
10. Les « œufs », / ?u´ / sont ceux du /ŋəyaN / (*icht. Ophiocephalus striatus*) qui est un poisson d'eau douce à tête aplatie et moustaches ; le poisson est noir-verdâtre, à rayures foncées (cf. 1d, p. 33).
11. /ŋəkhu /, *icht. Clarias batrachus C. magory*, poisson-torpille, (cf. 1d, p. 24).
12. Le « papengaye », ou « éponge végétale » est appelé / khə Uε / . Ses fruits sont consommés cuits (cf. 1b, p. 208).
13. / khaN Tε? /, capparidacée, *Crataeva nurvala* Buch. Ham., arbrisseau ; les fleurs, macérées, sont mangées en salade (cf. 1c, p. 67). Le nom de la recette est / khaN Tε? chiN θo? /, c'est-à-dire « salade de khandet acides ».
14. Cf. 3, 17, 32.
15. / da? / : nom pali signifiant « un des quatre éléments » : / PathaUi da? /, « la terre » ; / ?əpo da? /, « l'eau » ; / tə zə da? /, « le feu (dans l'estomac qui consume la nourriture) » ; / Ua yə da? /, « l'air » (cf. 21, p. 553).
Sur ce sujet, se reporter à l'article de G. Métaillé, 1979, p. 122 : « La théorie du *yin-yang* a été complétée par celle dite des « cinq éléments », *wu xing* : le bois, le feu, la terre, le métal et l'eau... La médecine traditionnelle chinoise utilise cette théorie pour expliquer les rapports réciproques entre les constituants à l'intérieur du corps ainsi que le monde environnant et le corps humain ».
16. Liste de 96 couples d'ingrédients que nous a communiquée Denise Bernot, et que nous avons traduite du birman. Le signe « ≠ » indique l'interdiction et le signe « ? » indique les aliments que nous n'avons pas encore pu identifier.
17. Sur la fabrication du ngapi, cf. L. Bernot (3, pp. 332-3), U Chit Thoug (8, pp. 5-18) et Shway Yoe (46, pp. 280-5) ; signalons également Cochrane (9, pp. 35-36), Ferrars (13, pp. 64 et 91), Daw Mi Mi Khaing (33, pp. 86-88) ; on ne manquera pas également de faire la comparaison avec le travail complet de Guillerm sur la fabrication du Nuoc-Mam en Indochine (15, 36 p.).
18. nga-ku ou /ŋəkhu / déjà vu, note 11.
nga-gyi ou /ŋə`ci / : *icht. Saccobranchus*, poisson d'eau douce à la nageoi-

Introduction à la cuisine...

re ventrale piquante et venimeuse, porte de longs barbillons autour de la bouche, sorte de silure (cf. 1d, pp. 23 et 24).

19. nga-tha-lauk ou /ŋəθəb? / : icht. *Hilsa ilisha*, alose (Irawadi, Salwin) (cf. 1d, p. 34).
20. /də`miN ɲəpi' / ; pour la description de ce piège, voir Judson, note 79, pp. 1076-1077.
21. /ŋaN Pya ye / signifie littéralement « eau de poisson », liquide condimentaire, salé, à forte saveur ; nous avons rencontré ce terme à plusieurs reprises dans les recettes.
22. Non identifié.
23. *ye*, graphie incertaine, dont la translittération est soit *re*, « eau », soit *rañ* « jus, liquide autre que l'eau ». Nous dirons désormais « jus de poisson ».
24. En sanskrit, *pippali* désigne *Piper longum*, et *marica* désigne *Piper nigrum*. Pour plus de précision sur le piment et le poivre, cf. 38.
25. termes respectant la transcription adoptée par les auteurs cités dans *Poivre et piment...* (cf. 38).